Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al ragù vegetale	Pasta in salsa rosa	Pasta integrale con pomodoro e ricotta	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro e ricotta
	Certosa	Caciotta	Frittata	Prosciutto cotto	Asiago	Uova strapazzate	Prosciutto cotto
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori al tegame	Insalata romana	Carote al burro	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta con ragù di bovino	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci al parmigiano	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta integrale al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Arista di maiale	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci al parmigiano	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Frittata	Hamburger al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Fritatta al latte	Caciotta	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci e parmigiano
Venerdì	Pasta al ragù di bovino	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella	Mozzarella	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Ricotta	Asiago
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_PRIVA DI LATTOSIO E UOVA

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al ragù vegetale	Pasta al pomodoro	Pasta integrale al pomodoro e ricotta delattosata	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro e ricotta delattosata
	Formaggino delattosato	Formaggino delattosato	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Formaggio delattosato	Affettato di tacchino	Prosciutto cotto
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiore all'olio	Insalata romana	Carote all'olio	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta con ragù di bovino	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Pasta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino senza uovo	Platessa all'olio	Merluzzo all'olio	Straccetti di pollo al limone	Hamburger di bovino	Hamburger di bovino	Bocconcini di pollo
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta integrale al ragù vegetale
	Merluzzo all'olio	Prosciutto cotto	Arista di maiale	Formaggino delattosato	Merluzzo all'olio	Merluzzo all'olio	Hamburger di bovino
	Spiaci all'olio	Finocchi julienne	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Formaggio delattosato	Hamburger al pomodoro	Bocconcini di tacchino	Affettato di tacchino	Prosciutto cotto	Formaggio delattosato	Affettato di tacchino
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci all'olio
Venerdì	Pasta al ragù di bovino	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella delattosata	Mozzarella delattosata	Merluzzo all'olio	Mozzarella delattosata	Ricotta delattosata	Formaggio delattosato
	Piselli	Bieta all'olio	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO E UOVA ALLE PIETANZE. SOMMINISTRARE PRODOTTI DELATTOSATI

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_PRIVA DI CARNE

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al pomodoro	Pasta in salsa rosa	Pasta integrale con pomodoro e ricotta	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro e ricotta
	Certosa	Caciotta	Frittata	Affettato vegetale	Asiago	Uova strapazzate	Hummus di ceci
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori al tegame	Insalata romana	Carote al burro	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta al pomodoro	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette vegetali	formaggio spalmabile	Affettato vegetale	Polpette di verdure	Lenticchie all'olio	Polpette di verdure	Affettato vegetale
	Patate al forno	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci al parmigiano	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta al pomodoro
	Legumi all'olio	Polpette di melanzane	Hummus di ceci	Burger vegetale	Affettato vegetale	Burger vegetale	Burger di ceci
	Spinaci al parmigiano	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Frittata	Burger vegetale	Polpette di verdure	Frittata	Fritatta al latte	Caciotta	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci e parmigiano
Venerdì	Pasta all'olio	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Affettato vegetale	Mozzarella	Mozzarella	Formaggio spalmabile	Mozzarella	Ricotta	Asiago
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_NO MAIALE

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al ragù vegetale	Pasta in salsa rosa	Pasta integrale con pomodoro e ricotta	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro e ricotta
	Certosa	Caciotta	Frittata	Affettato di tacchino	Asiago	Uova strapazzate	Affettato di tacchino
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori al tegame	Insalata romana	Carote al burro	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta con ragù di bovino	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci al parmigiano	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta integrale al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Formaggio spalmabile	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci al parmigiano	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Frittata	Hamburger di bovino al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Fritatta al latte	Caciotta	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci e parmigiano
Venerdì	Pasta al ragù di bovino	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella	Mozzarella	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Ricotta	Asiago
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_NO LATTOSIO

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al ragù vegetale	Pasta in salsa rosa	Pasta integrale con pomodoro e ricotta delattosata	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro e ricotta delattosata
	Formaggio delattosato	Formaggio delattosato	Frittata	Prosciutto cotto	Formaggio delattosato	Uova strapazzate	Prosciutto cotto
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori all'olio	Insalata romana	Carote all'olio	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta con ragù di bovino	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta integrale al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Arista di maiale	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci all'olio	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Frittata	Hamburger al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Frittata	Formaggio delattosato	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci all'olio
Venerdì	Pasta al ragù di bovino	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella delattosata	Mozzarella delattosata	Polpette di merluzzo	Mozzarella delattosata	Ricotta delattosata	Formaggio delattosato
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PIETANZE.
SOMMINISTRARE PRODOTTI DELATTOSATI

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_NO LATTOSIO_NO GLUTINE

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta senza glutine al ragù vegetale	Pasta senza glutine in salsa rosa	Pasta senza glutine integrale con pomodoro e ricotta delattosata	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine con pomodoro e ricotta delattosata
	Formaggio delattosato	Formaggio delattosato	Frittata	Prosciutto cotto	Formaggio delattosato	Uova strapazzate	Prosciutto cotto
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori all'olio	Insalata romana	Carote all'olio	Carote e finocchi
Martedì	Pasta senza glutine con crema di piselli	Pasta senza glutine con verdure	Pasta senza glutine con ragù di bovino	Pasta senza glutine e ceci	Pasta senza glutine con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta senza glutine con crema di fagioli	Crema di patate con Pasta senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine all'ortolana	Pasta senza glutine con crema di verdure	Pasta senza glutine al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Arista di maiale	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci all'olio	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta senza glutine al pomodoro	Riso con verza	Pasta senza glutine con crema di verdure	Pasta senza glutine con pomodoro	Pasta senza glutine con crema di fagioli	Crema di lenticchie con Pasta senza glutine	Pasta senza glutine e ceci
	Frittata	Hamburger al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Frittata	Formaggio delattosato	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci all'olio
Venerdì	Pasta senza glutine al ragù di bovino	Pizza senza glutine rossa	Pasta senza glutine e ceci	Pasta senza glutine con zucchine	Pizza senza glutine rossa	Pasta senza glutine alla marinara	Pasta senza glutine al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella delattosata	Mozzarella delattosata	Polpette di merluzzo	Mozzarella delattosata	Ricotta delattosata	Formaggio delattosato
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PIETANZE. SOMMINISTRARE PRODOTTI DELATTOSATI E SENZA GLUTINE. UTILIZZARE FARINA DI MAIS AL POSTO DELLA FARINA 00

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_SENZA GLUTINE

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta senza glutine al ragù vegetale	Pasta senza glutine in salsa rosa	Pasta senza glutine integrale con pomodoro e ricotta delattosata	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine con pomodoro e ricotta delattosata
	Certosa	Caciotta	Frittata	Prosciutto cotto	Asiago	Uova strapazzate	Prosciutto cotto
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori all'olio	Insalata romana	Carote al burro	Carote e finocchi
Martedì	Pasta senza glutine con crema di piselli	Pasta senza glutine con verdure	Pasta senza glutine con ragù di bovino	Pasta senza glutine e ceci	Pasta senza glutine con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci al parmigiano	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta senza glutine con crema di fagioli	Crema di patate con Pasta senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine all'ortolana	Pasta senza glutine con crema di verdure	Pasta senza glutine al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Arista di maiale	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci al parmigiano	Finocchi julienne	Carote al burro	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta senza glutine al pomodoro	Riso con verza	Pasta senza glutine con crema di verdure	Pasta senza glutine con pomodoro	Pasta senza glutine con crema di fagioli	Crema di lenticchie con Pasta senza glutine	Pasta senza glutine e ceci
	Frittata	Hamburger al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Fritatta al latte	Caciotta	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci e parmigiano
Venerdì	Pasta senza glutine al ragù di bovino	Pizza senza glutine rossa	Pasta senza glutine e ceci	Pasta senza glutine con zucchine	Pizza senza glutine rossa	Pasta senza glutine alla marinara	Pasta senza glutine al pomodoro
	Affettato di tacchino	Mozzarella	Mozzarella	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Ricotta	Asiago
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

SOMMINISTRARE PRODOTTI SENZA GLUTINE.
UTILIZZARE FARINA DI MAIS AL POSTO DELLA FARINA 00

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_IPOSODICA/NO LATTICINI/NO FRUTTA A GUSCIO

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
Lunedì	Pasta al ragù vegetale	Pasta in salsa rosa	Pasta integrale con pomodoro	Risotto allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro	Pasta con pomodoro
	Hummus di ceci	Uova strapazzate	Frittata	Lenticchie all'olio	Merluzzo all'olio	Uova strapazzate	Merluzzo all'olio
	Insalata romana	Carote julienne	Spinaci	Cavolfiori all'olio	Insalata romana	Carote all'olio	Carote e finocchi
Martedì	Crema di piselli con farro	Cous cous di verdure	Pasta con ragù di bovino	Pasta e ceci	Pasta con crema di verudre	Polenta al pomodoro	Riso con verza
	Polpette di tacchino	Platessa alla mugnaia	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di pollo al limone	Polpette di bovino al pomodoro	Polpette di bovino	Bocconcini di pollo croccanti
	Purè di patate	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Spinaci all'olio	Bieta ripassata
Mercoledì	Risotto alla zucca	Pasta con crema di fagioli	Crema di patate con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta integrale all'ortolana	Pasta integrale con crema di verdure	Pasta integrale al ragù vegetale
	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di melanzane	Arista di maiale	Polpette di bovino	Bastoncini panati di merluzzo MSC	Polpette di merluzzo gratinate	Polpette di bovino al pomodoro
	Spinaci all'olio	Finocchi julienne	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Tris di patate, piselli e carote	Patate al forno	Patate sabbiose
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro	Riso con verza	Farro con crema di verdure	Pasta integrale con pomodoro	Pasta con crema di fagioli	Crema di lenticchie con pasta	Pasta e ceci
	Frittata	Hamburger al pomodoro	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata	Fritatta	Lenticchie all'olio	Uova strapazzate al pomodoro
	Zucchine	Patate al forno	Insalata romana	Patate	Patate al forno	Insalata cappuccina	Spinaci all'olio
Venerdì	Pasta al ragù di bovino	Pizza rossa	Pasta e ceci	Pasta con zucchine	Pizza rossa	Pasta alla marinara	Orzotto al pomodoro
	Lenticchie all'olio	Merluzzo all'olio	Hummus di ceci	Polpette di merluzzo	Ceci all'olio	Merluzzo all'olio	Asiago
	Piselli	Bieta all'agro	Patate al forno	Fagiolini al limone	Cicoria ripassata	Spinaci ripassati	Insalata cappuccina

NON AGGIUNGERE FORMAGGIO ALLE PIETANZE. NON SOMMINISTRARE LATTICINI

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione

Menù autunnale primaria e infanzia scuole Comune di Tuscania A.S. 2026/2027_DIABETICA

	I settimana dal 05.10 al 09.10	II settimana dal 12.10 al 16.10	III settimana dal 19.10 al 23.10	IV settimana dal 26.10 al 30.10	V settimana dal 2.11 al 6.11	VI settimana dal 9.11 al 13.11	VII settimana dal 16.11 al 20.11
	Pasta con ceci	Pasta con lenticchie	Pasta con ceci	Pasta con ceci	Pasta con ceci	Pasta con lenticchie	Pasta con ceci
	Pasta con lenticchie	Pasta con fagioli	Pasta con lenticchie	Pasta con fagioli	Pasta con lenticchie	Pasta con fagioli	Pasta con lenticchie
	Pasta con fagioli	Pasta con ceci	Pasta con fagioli	Pasta con lenticchie	Pasta con fagioli	Pasta con ceci	Pasta con fagioli

AGGIUNGERE UN SOLO CUCCHIAIO DI OLIO EVO NEL PRIMO PIATTO

Una volta alla settimana in alternativa alla frutta o alla polpa di frutta verrà servito lo yogurt alla frutta o il ciambellone a rotazione